

ファーム伊達家からのおたより

VOL. 15

ようこそ畠へ

2011年9月20日(火)・22日(木)

【寛記】

9月に入ってから雨と曇りの日ばかりで、太陽の光を浴びることが少ないです。16日（金）は晴れましたが、3連休は、また、雨と曇りで、天候はどうしようもなく、受け入れていくしかないのですが、元気だったズッキーニも収穫量がガクンと減り、近くの山には雲がかかり、雨が降り続くのを見ていると、なんだか気持ちが沈んでしまいました。

重い気持ちを引きずりながら、19日（月）は、曇り空の下、じゃがいもを掘りました。今年は、昨年のように、途中で枯れることはなかったので、昨年よりも、収量は上がりそうです。夕方には、々々に夕焼けも見えて、少し気分も晴れました。

ズッキーニは枯れてしまったわけではなく、ここ数日、また花が咲いて小さい実がついてきたので、これから収穫に期待です。

だいぶ日も短くなり、朝夕は寒くなってきました。気を取り直して、残りのシーズンを頑張っていこうと思います。

【枝豆】（黒豆）自家採種

お待たせしました。ようやく黒豆の枝豆をお届けします。今年は少し種まきが遅くなかったことと9月の天候の影響もあって、遅くなりましたが、ようやく味がのってきました。

伊達家の試食の段階では、昨年よりかなり減り、ほんのわずかですが、体長5ミリ程度の虫（おそらくマメシンクイムシです。）がありました。さやの外見からは分からず取り除くことができないので、食べる時に、豆をさやから一度手に出して、確認してから食べてください。虫が多くて食べられない感じたら、遠慮なく、ご一報ください。代わりの物をお届けするか、返金処理するか、対応をご相談させていただきたいと思います。

農薬を撒いて、虫を殺してしまえば一応問題は解決するのですが、土の健康、作物の健康、そして、食べる人の健康を長い目で考え、そういう解決法は取らないで行こうと考えています。

今のところ、今年はだいぶ少ないように思いますが、ご不便をお

かけして申し訳ありません。どうぞご理解のほど、よろしくお願ひします。

枝豆は黒豆、大豆、青大豆の順にお届けしていく予定です。

【ミニトマト】自家採種

先日の大雨で赤くなりかけていたミニトマトは全て割れてしまい、もう今年は食べられないかなと諦めかけましたが、その後、また、赤くなってきました。湯むきして食べたら甘みが増しました。

【トマト】自家採種

会員さんからトマトごはんの作り方を教えていただきました。早速、伊達家でも作ってみたところ、とても簡単で、昆布の旨みとオリーブオイルのこくがごはんにからんで、トマトの美味しさが全体をまとめている美味しいごはんでした。

米3合に同量の水を入れて、酒大さじ1、昆布一枚、塩小さじ2.5、オリーブオイル大さじ2をいれ軽くませ、ざく切りの四百グラムのトマトをのせて炊きます。パセリとか茹でた大根の葉っぱを混ぜると出来上がりです。

【さやいんげん】自家採種

さやいんげんも一生懸命花をつけています。ゆでて食べやすい大きさに切ったいんげんをツナマヨネーズで和えても美味しいです。

【とうもろこし】自家採種

「黄もちとうもろこし」という、古い品種です。最近の「スーパースイート系」の品種に比べると甘みは少ないので、物足りなさを感じる方もいるかと思いますが、食べ飽きない味だと思います。

【白菜】

「松島純2号白菜」という白菜です。1942（大正13）年に宮城県松島で種採りが始まられた、日本で最も古い白菜だそうです。

豚肉、白菜、ブナシメジを炒めて、鶏がらでとったスープで軽く煮込み、塩とコショウで味を調えて、塩ラーメンを作りました。このスープにとろみをつけて、あんかけ焼きそばにしてもおいしいです。毎年、白菜が採れると、これを作るのが楽しみです。